

SVERRE

RESTAURANG

Lunch Vecka 4

FÖRRÄTTER/ STARTERS

Bakade **GULBETOR** med rostad grädde, mandel, granskottsolja och vattenkrasse
Baked yellow beets w roasted cream, almonds, fir shoot oil and watercress
135 kr

Handskuren **TARTAR** på kalvinnanlår från Uppland med krassemajonnäs, senapsfrö och gräslök
Tartar veal thigh from Uppland w cress mayonnaise, pickled mustard seeds and chive
155 kr

Toast **SKAGEN** på smögenräkor, forellrom, citronaioli, picklad lök och smörgåskrasse
Toast skagen with shrimps from Smögen, trout roe, lemon aioli, pickled onion and cress
165 kr

OST / CHEESE

OSTAR med kompott och knäckebröd
Cheese with compote and crisp bread

WRÅNGEBÄCK, Almnäs 50 kr/40g
HILLSAND BLÅ, Strömsund 50 kr/40g
DEN HVITE DAME, Troldhede 50 kr/40g

VARMRÄTTER / MAINCOURSES

Stekt **BLOMKÅL** med getostkräm, friterad svartkål, mandlar och persiljeolja
Fried cauliflower with goat cheese cream, fried black cabbage, almonds and parsley oil
125 kr

UNGTUPP med potatispuré, bakad lök, brynt smör med mandlar och timjan
Rooster with potato puree, baked onion, browned butter with almonds and thyme
135 kr

SEJFILE med morotssallad, krassemajonnäs, potatis och dill
Saithe with carrot salad, cress mayonnaise, potatoes and dill
145kr

VILTSVINSSCHNITZEL från Tvärskog med smörsås, bakad lök och glaserad spetskål
Wild boar schnitzel from Tvärskog with butter sauce, baked onion and glazed pointed cabbage
225 kr

EFTERRÄTTER / DESSERTS

CHOKLADKRÄM med mjölk sorbet and svart sirap
Chocolate cream with milk sorbet and black syrup 95 kr

Kaffe- och hasselnöts **CRÈME BRÛLÉE**
Coffee and hazelnut crème brûlée 95 kr

Mörk **CHOKLADPRALIN**
Dark chocolate praline 45 kr

En kula **GLASS** eller **SORBET**
A scoop of ice cream or sorbet 45 kr